In: Prussia 31 (1935), S. 118-124.

Aus der Küche der deutschen Ordensritter.

Mitteilung von Archivrat Dr. Gollub.

Im Staatsarchiv zu Königsberg befindet sich unter den undatierten Stücken des Ordensarchivs ein Heftchen in Kleinoktav-Format, das auf 12 Blättern 34 Kochrezepte enthält. Nach der Schrift zu urteilen, könnte dieses anscheinend älteste Kochbuch Ostpreußens in der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts entstanden sein. Leider ist es nicht mehr vollständig. Zu Anfang wie zu Ende scheinen je 2 Blätter zu fehlen, und auch sonst weist es mancherlei Beschädigungen auf, die das Lesen oft sehr erschweren, manchmal sogar ganz unmöglich machen.

Im 4. Jahrgang des „Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit" Spalte 81-3 hat Johannes Voigt bereits 1857 einige Rezepte aus diesem Büchlein veröffentlicht. Seine Bedeutung indessen als ganz eigenartige Quelle zur Kulturgeschichte der Ordenszeit läßt seine vollständige Wiedergabe wünschenswert erscheinen. Das Sprachliche tritt dagegen insofern etwas zurück, als es sich hier zweifellos nicht um ein Original, sondern nur um eine Abschrift von ausgesprochen oberdeutschen Vorlagen handelt. Als eine solcher Vorlagen läßt sich z. B. das „Buch von guter Speise" feststellen, das dem 14. Jahrhundert angehört, in der sog. „Würzburger Pergamenthandschrift" der Münchener Universitäts-Bibliothek enthalten ist und in der „Bibliothek des literarischen Vereins in Stuttgart", Bd. IX, 1844 veröffentlicht wurde. In beiden Schriften stimmen — meist wörtlich — überein: die ersten drei Rezepte unseres Kochbuchs (s. S. 119), ferner diejenigen, welche „Kungßhüner" (S. 120), „Ole" (S. 121), eine „Bastede" (S. 122), ein „Salcz" (S. 123), eine „Salsen" (S. 123) betreffen. Ein eingehender Vergleich mit den übrigen zahlreichen Büchern dieser Art, wovon wohl Frankfurt a. M. die umfangreichste Sammlung besitzt, wird sicherlich auch die andern Quellen unsers Büchleins ermitteln lassen. Doch ist dies eine rein philologische Angelegenheit. Wir beschränken uns hier lediglich auf einen wortgetreuen Abdruck, in dem zu leichterem Verständnis v und w mit u-Bedeutung durch u, j = i durch i und die Hauptwörter mit großen Anfangsbuchstaben wiedergegeben sind. Die Klammern enthalten durchweg nur Zusätze und Erläuterungen des Herausgebers.

Von Leberenne ein Gericht:

Nym ein Lebern und hertte Eir, die stoß in einem Morsterstein und meing daz mitt guttem luttern Wein oder mit Essig und daß soll man dirchstreichein ader mallenn und nim Zwiffel und sowdt die im Smalcz. das soll mann giessen uber Fisch ader Wilprett ader Fleisch, Huner adar worüber du wilst.

Eynne Speiße vonn Huneren:

Nym Huner die gebrotenn sein, zulegs nim weiß Brott und mach ein dunnenn Eirtagk, stoß Saffrann vnd Pf(e)fer imer und daß zusammen [und] menge es woll im Wasser und nim [ein] Morser mytt fr(i)schenn Smalltz und stoß das zu Mulle und ebenne es obenn mytt einer Kellenn und deck es mitt einer Schussell zu und kere den Morser dicke zu dem Fure, daß er gliche heiß werde und richt das ann in ein Schussell.

Gefulte Hechte:

Niem gefuge Hechte und loß die Rindenn dor in zu denn Orenn. nim Fisch welecherley die sindt und sude sie und leß das Grett, stoß in einem Morsser, hack dar zu Salbein, Peffer, Komell, Saffran da mitt sol mann denn Hecht spreingen, Salcz ußwenden und leg in (ihn) uff ein Rost und brott in jor (gar) schon und nicht zu heiß. auch ma . . . du einen auch machenn mytt . . . .

Willtu machenn gehalwirtt Oppffell:

So nim eingerurtte Eir von vyrlei Farbenn, schnede ein Appffell an einem Virttell und niem aus yedem Theill denn Kerenn und die Schol-ffenn, die umb den Kernn ist und ffulle dor ein yede Farb und steck sye an einen Spressell und zeich sie durch einen dunnenn straubenn Teick und wan du sie gebeckst, so schneidt sie uff und bestriß mytt Zucker.

Willtu ein Galhartt von Fischenn:

so niem einenn Hecht [und seudt denn dem woll und loß da von daß Gebrett und nim Lauck und setz es uff ein (Co)llenn und laß das sidenn und . . . . das predt und thu dorein . . . . und Zucker genunck und misch es durch ein ander weder zu dyck ader zu din das es sich gissenn laß. als Lattwergenn thu es uff ein Schussell.

Willthu machenn ein gefullte Leber vonn Eyern:

so niem ein Leber und hacke die gar klein und wirtz sie woll und niem dann ein heirigenn Speck und Weinber und lege das Netz for dich und bestreich es wol mytt Eyrthottern und nim dann die Leber und schlags uff das Netz und schlag ein ander Nez daruber und verspeill

das woll und leg es dann uff ein Rost und beschlags mytt Eyrdottern und mitt Petersilge.

Willthu machenn gutt Wilpratt von Rindtfleisch:

so hack es klein und niem einenn Sweif von einem Kalb und thu denn in einenn Haffenn und sez es uff ein Collenn und rür es bis es sydenn würdt, so geus es dan uff das Fleeß. so vecht (?) es die Gestalt alls Wilpratt und hack darunter Eir und herthes Brott und würtz es woll abe und mach dann Ballennn darauß alls die veist und seidt die inne einer Fleischprue und schneidt es klein alls das Wilpratt und mach ein Peffer darzu und würz es woll und lege das Wilpratt darein und versalcz nicht.

Willthu machenn ein gutts gebackenes von Lungenn:

so hack die Lungen cklein und (tu) ein wintzigk gesettes Specks darunter und zwenn Eirtoter und gute Wirtz und hack es gar klein und mach clein Kugl daraus und mach ein guettenn starckenn Teygk und zeyg die Kugell durch und back es inne Smaltz und versalcz nicht.

Grün Sülcz vonn Hünerenn:

so nim Haußenploßenn und seydt die in ir eigenenn Brue und stoß Pettersylgenn cleinn und nim Essig und Wein wie zu einner anndernn Sulznn und wurcz sie woll, aber kein Saffran und geuß uber Fleisch ader waruber du willtt.

Willthu weiß machen gebrottenn Huner:

so nym das weiß von Eirenn und ein wenig Melles darunter und darmitt solst dus begissenn und thus dornoch wider zu dem Feuere.

Zu grunnen Hünerenn:

nim Petterlein, den stos dann inn einem Morsser und ein wennig Mells und Eyr und bedreff (= beträufele) die Huner damitt und legs denn wider zu dem Feir.

Zu swarczenn Huner:

nim Leckcochenn und bron denn (bis) er swarz wer, alls ein Pfefferbrott und stoß dem clein in einem Morsser und schlag Eir darein und dreib eß mytt durch ein Thuch nnd begeuß die Hiner damütt und wan sie gebrotten sein so soll man sie spickenn mitt Neglenn (= Nelken).

Wilthu machen Kungßhuner:

so nim gebrottenn Huner und hacke die zu cleime Stücklenn und nim frisch Eir und misch die mitt gestossem Imgber, geweß (= geuß) daß in einem veißenn Morsser, der heiß sey, und thu darzu Saffrann und salcz ein wenig un(d) thuu eß zu dem Fewer und loß sie backenn.

Wilthu auß einem Ole zwene machenn:
so nim ein frische Alle und wasche ime abe denn Scleim mitt calter Eschenn und zeig ime abe die Hautt pis uff denn Zagell. hacke Salbeinn und Petterleinn und darzu gestossenn Peffer und salcz es zu massenn, wirff eß uff die Elle, zeig die Huott wider doruber, besprengs uswendig mytt Salcz und brott in schön.

Wilthu machenn ein guettenn weyschen Kuchen:
so nim uff zehenn Eyr und zuschlag die woll und nim dorzu Petter-silgenn und rure eß under ein ander und nyme einenn Morsser vnd secz in vff ein glutt uundt thu dorein einenn Loffell voll Smalcz und loß das heyß werden und geweß die Eir dorein und laß es kulle (= kuglig) backenn und richt es dann allso ganz annversalzytt.

Wilthu machenn ein Hirßcornn:
item zu der zeytt alls es weig ist so nim das Gehürnn und seidtt das und mach es sauber und schneidt das zu Scheibenn alls vill du wilst ader des Gehirns gebinenn magst und nim ein Honeg vnd seudt die Unsauberlichkeitt davon und nim dan Leckuchen und ßebe in und nim dan die Peis (?) die du nitt gewinenn canst und hacke die und stoß die clein unnd nyme ein wenig Honegs und geribenn Leckuchenn und deß Hirenn Swayß und streich es durch ein Thuch und leg das Gehornn darein und laß es siedenn.

Wilthu machenn ein Sulzenn, die dreyerley Gestaltt hatt:
so nim Haueßenn plossenn die verseudtt inn Wasser schonn und nyme dan dicke Mandell und Petersiligenn und hacke den gar klein un(d) reib in ein Scherbenn der Mandell Milch und thu dan denn Trithell der Milch doruntter und zuckers den woll abe, das wirdt ein grüne Varbe und nyme dan disse zwey Theill (und) seudt inne einer Pffanenn und zucker es auch abe und loß es sidenn und geueß ein Theill alls weiß uff ein Pffenlein und mach dann das drytthell gell gleich und geuß und geueß (!) daß auch uff ein Pffendleinn und laß es dann stenn und seudt und seudt (!) dann die grin Varbe auch in einer Pffanenn und geuß dann alls uff ein Pffanenn. also hastu dreuerley Varbe und las eß stein, biß es hertt wirtt und habe es denne uber das Feuer und zuck es baldt herabe und sch(l)ag es denn uff ein Panck und schneidt eß dann schag-zaglett (?) und leg es denn uff ein Schussell, ein weill weiß, ein weill gell, einn grine biß die Schüssell vol(l) wyrtt und versalcz nicht.

Wilthu ein gruneß von Huzellen machenn:
so wasche die Huzell gar schone und stos sie clein und streich sie durch mytt Wein und seidt sye dann woll und thu dan darein guett

Hoengk und wurz genuck und wer es zu din, so reib Prott darein und thu es in ein Haffenn so bleybett es dir 4 ader 6 wochen guett. das magst kallt ader warm gebenn und stre(u) Zucker daruff und Zimettrindenn.

Eym gudt Bastede:

nim Fisch und schoppe die und zeich eim abe die Hautt wan er her walldt, so haue em zu klein Stücklenn, hacke Pettersilge und Salbeinn dar ein und thu dar zu Peffer, Inber, Zimttrindenn und Saffran, temperer das woll under ein ander mit Wein und mach ein dünenn Striben (?) und thu die Fysch darein und geuß denn Wein dar uff und deck es mytt einem Deyge und mag das umen und umenn gantz und brig obenn eyn Logh dar ein und mach dar for ein Blezelein von Deyge und las es vast packenn. also magstu auch von Hunernn, Vogellen, Wilpratt ader von Fleysche also machenn.

Wylthu machen gudtt Morsserkuchenn:

so schneidt Semell gewurfflett und kloppff Eyr clein und thu die Semell dar unter und schneidt dar unter Musckatt oder Musckattblüde und mach es gell und schneidt dar under geprottenn Huner ader magst nemen Lebern und Meglen und Ffusslenn und setz es uff ein Glutt und geuß dan die Ffull dorein und loß es packenn und gibß hin.

Wilthu machenn Morsserkochenn:

so reib Semel clein und schlag Eyer doruntter und mach es gell und wurtz es woll und schneid Musckatten clein dorunder ader Mußkattenblude und thu ein Smalcz in einenn Morsser und secz in uff ein Gludt und geuß eß darein und wen es gebeckett, so schneidts zu Scheiben.

Wilthu Prottwirst inn der Fastenn machenn:

so nim gutt Veigenn und überseydt die und stoß die clein und soltst sie auch vor clein hackenn und leg sye uff ein Prett und nim geriben Leckogen darunder und welths als langh, als ein Brottwurst ist und mach ein dickenn Strawbentagk vonn Wein und zeich die Wirst der dirch und packs dann schonn. gib ein Zucker darzu.

Wilthu geprest Sweinßkoppff machenn:

so nim Karppffenn, Schelenn ader Parbenn und schupp sie schön und mach sie zu Stüczkenn und thu sie in ein Pffanen und geweß dorann halbß Wasser und halbß Wein, das die Prue einß Fingers lanck uber die Fisch gee und halt sie uber ein gutt Feuer und loß sie sidenn und wan sie halp eingesoten sindt, so sengh die Prue abe davonn und nim die Fysch und thu die Grett dorauß und . . . hacks das Geprett clain

ein wenig durch ein ander und thu es wider in die Pfanne und geweß die Prüe wider daranne und laß es wider ein wenig einsiden und die Schuppen seudt und streuch sie durch und geuß es als samptt in ein Hefflen und los eß sten piß (es) herdt (ist), so habe es wider uber das Feuer und zuck es pald wider herabe und schlag es uff ein Panck und schneudt es in ein kalte susse Prue jn der Fasten für gepreste Sweinßkoffpf.

Die guette Salcz:

reybe Kloblechauch mitt Salcz, die Henbptt schölle schone und menge 6 Eir darundrer an (= ohne) daß Weyß und ein wenig Wassers darzu, so wirtt es ein guette Sulcz.

Nyme Weinber und stos darzu sauer Oppffell und meinge das zusammen und truckenn das woll auß. die Salcz ist gutt.

Salczen zu weyssen Hunern:

nyme Weinber, die stoß clein und nim den pesten Wein und schlag es durch mitt guttenn Würtzenn.

Salczen zu rotten Hunerenn:

so nym Petterlein und Essig und dreyb es durch einander.

Sawarzes Huneres:

so nime Mandell und Weinber geleich und schlags thurg mytt Essig und Wein.

Wilthu machenn eynne gutte Salsen:

so nim Asschlauch und stoß denn mytt Salcz und meng inn mit Wein ader Essig und druck denn Safft auß. die Salls ist guett czu Rinderennprottenn.

Wilthu machenn eynn gutte Salsenn von Letzeltenn:

so schneidt in din alls ein Pefferprott und seidt inne abe mitt Wein und streich enn durch als ein Peffer und thu darzu Zimendtrinttenn und Inber des genug sey und welles ab in einer Pfannen und geuß uff die Salsennschüssell und thu ein Zucker daruff.

Wilthu ein guette Salssen machen:

so nim Weintreiblenn und sauer Oppffel und stoß es zusammen, meng eß mytt Weynn ader mitt Essig. die sals ist guett zu safftigen Prattenn und zu Fyschenn.

Wilthu machenn eynngemacht Crautt:

so seudt weysse Heuptt und ein zweythell Sennffs und das dritthell Hoengs und die selbing mach undereinander mitt Wein und thu darein

Koemel und einß des genug und leg dan des gesotten Kraut darein nnd gibe es kalt. also magst auch priesen die Seudt mitt Würczenn und gyb sy hin.

Wilthu machenn groß Eyer:

so seudt die Eirtotter weig und mach dann inn ein iglichs Ey ein scheiblichs Lochelein ine die Spizenn und thu denn Totter herauß und hack Ppetersiliénn und reib die Dotter darann und wermß eß inn Schmalcz und mach es nytt zu hertt und full es wider in die Schalenn und seudt sye wider und schel sy dann schönn und machs ein guete Prue.

Copplayt Eyr:

so reib ein weyß .... Semell und ein ...

